

Gâteau d'anniversaire de Mathilde

Ingrédients pour 8 personnes

Biscuit de Savoie :

8 oeufs
250 g de sucre
95 g de farine
90 g de fécule
1 pincée de sel

Mousse au chocolat:

(J'ai utilisé une petite quantité de mousse, avec celle restante j'ai fait un Trianon)

9 cl de lait
9 cl de crème liquide
2 jaunes d'oeuf
20 g de sucre
200 g de chocolat
30 cl de crème fleurette
4 g de gélatine

Mousse à la pistache :

50 g de sucre
2 jaunes d'oeuf
10 cl de lait
10 cl de crème liquide
25 ml d'arôme pistache
1 cuillère à café de colorant vert
30 cl de crème fleurette
6 g de gélatine

QS de pistaches concassées
QS de chocolat
QS de marguerites en papier azyme

Préparation du biscuit de Savoie :

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf.
Mettre les jaunes et le sucre dans un cul de poule, mélanger jusqu'à ce que la préparation blanchisse et double de volume.
Ajouter la farine et la fécule tamisées.
Battre les blancs et la pincée de sel en neige ferme.
Mélanger délicatement les blancs montés avec l'appareil précédent.
Beurrer une plaque de cuisson, verser la préparation.
Mettre dans le four préchauffé à 170° , pendant 45 minutes.
Démouler sur une grille, laisser refroidir.

Pour la mousse au chocolat j'ai utilisé la même recette que celle du concorde.

Préparation de la crème anglaise :

Faire chauffer le lait et la crème.

Travailler les jaunes avec le sucre. Verser le mélange lait-crème sur les oeufs en fouettant. remettre à chauffer jusqu'à ce que la crème "nappe" la cuillère.

Préparation de la mousse au chocolat :

Verser la crème anglaise sur le chocolat concassé. Mélanger le tout.

Ajouter 4 g de gélatine que l'on a faite tremper dans un grand volume d'eau froide et essorée.

Monter la crème en chantilly.

Mélanger 1/3 de la crème au mélange chocolat-crème anglaise à 40°, puis le reste de crème.

Préparation de la mousse de pistache :

Faire chauffer le lait et la crème.

Mélanger le sucre avec les jaunes d'oeuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Verser le mélange lait-crème, sur l'appareil, bien mélanger, remettre sur le feu.

La crème doit napper la cuillère. Ajouter la gélatine essorée.

Ajouter l'arôme pistache et le colorant. Laisser refroidir.

Fouetter la crème en chantilly ferme, l'incorporer délicatement à la crème pistache.

Montage du gâteau :

Choisir trois emportes-pièce

Découper deux disques dans le biscuit de Savoie à l'aide de 2 emportes-pièce de diamètres différents.

Partager chaque disque dans la hauteur.

Chemiser les emportes-pièce de rhodoid ou de film alimentaire suivant la forme choisie.

1° disque de 21 cm

Poser un disque de biscuit de Savoie, garnir de mousse de pistache jusqu'à la moitié du moule, poser le second disque, remplir de mousse de pistache, égaliser la surface, réserver au frais 4 heures.

2° disque de 10 cm

Poser le disque de biscuit, garnir de mousse au chocolat, mettre le second disque, compléter par la mousse.

Réserver au frais.

3° disque de 4 cm

Le garnir de mousse à la pistache, puis le réserver au frais.

Au moment de servir, mettre les pistaches concassées autour du plus grand gâteau.

Poser celui garni au chocolat dessus, puis celui de mousse à la pistache.

Décorer de quelques fleurs.